



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



**SENASICA**  
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



27 de julio de 2022





## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

|  |   |
|--|---|
| Canadá: Establece regulaciones para la importación de lechuga romana procedente del Valle de Salinas, estado de California, EUA..... | 2 |
| Dinamarca: Autoridades sanitarias investigan brote de <i>Salmonella</i> Enteritidis en cuatro regiones.....                          | 3 |
| España: Evaluación de diferentes tecnologías para eliminación de plaguicidas en cítricos y sus productos derivados.....              | 4 |
| Unión Europea: Analiza y discute plan para reducir al 50% el uso de plaguicidas en 2030. ....  | 5 |



DIRECCIÓN EN JEFE



**Canadá: Establece regulaciones para la importación de lechuga romana procedente del Valle de Salinas, estado de California, EUA.**



Lechuga romana. Fuente: Food Safety News

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se dio a conocer que la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA), comunicó los requisitos especiales para la importación de lechuga romana procedente de cuatro condados del estado de California, EUA.

Los requisitos aplican para cuatro condados localizados en el Valle de Salinas, California: Santa Cruz, Santa

Clara, San Benito y Monterey.

Según el comunicado, los requisitos aplicables en el otoño de 2022 para la importación de lechuga romana y de los productos que la contienen (como ensaladas en bolsa) son:

- Por cada envío, se debe presentar un formulario para evaluar las llegadas internacionales y certificados de análisis que demuestren que la lechuga no contiene niveles detectables de la bacteria patógena *Escherichia coli* O157:H7.
- Los requisitos entrarán en vigor el 28 de septiembre y finalizarán el 22 de diciembre del año en curso.
- El muestreo y las pruebas previas a la cosecha se permitirán nuevamente.

Adicionalmente, se señala que, para mercancías provenientes de otras áreas de EUA debe declararse que *“el producto no es originario de los condados de Santa Cruz, Santa Clara, San Benito y Monterey, del Valle de Salinas, California, EUA”*.

Finalmente, se menciona que, en los últimos años, se han asociado brotes de enfermedades transmitidas por alimentos con la lechuga romana cultivada en los estados de California y Arizona, parte de la cual ha sido exportada a Canadá.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de inocuidad agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

Food Safety News (27 de julio de 2022). Canada sets regulations for some romaine grown in certain parts of California. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/07/canada-sets-regulations-for-some-romaine-grown-in-certain-parts-of-california/>



## DIRECCIÓN EN JEFE

 **Dinamarca: Autoridades sanitarias investigan brote de *Salmonella* Enteritidis en cuatro regiones.**



Recientemente, a través del portal Food Safety News, se dio a conocer que la Administración Danesa de Alimentos y Veterinaria (Fødevarestyrelsen), el Instituto de Alimentos (DTU) y el Instituto Statens Serum (SSI), se encuentran investigando un brote *Salmonella* Enteritidis en las regiones de Hovedstaden, Sjælland, Midtjylland y Syddanmark, Dinamarca.

Según el comunicado, las Autoridades continúan con la

investigación para determinar la fuente de la infección, en la cual se han presentado 16 casos (11 hombres y cinco mujeres, con edades entre 8 y 59 años); de los cuales 10 viven en Hovedstaden, cuatro en Sjælland, uno en Midtjylland y uno en Syddanmark.

Se indica que los pacientes enfermaron entre el 31 de marzo y el 23 de junio pasados.

Finalmente, se refiere que el SSI se está encargando de secuenciar los aislamientos del patógeno, obtenidos de los pacientes, y de entrevistar a estos y a sus familiares, a fin de identificar las posibles fuentes de infección.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de inocuidad agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

Food Safety News (27 de julio de 2022). Denmark searches for source of *Salmonella* outbreak. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/07/denmark-searches-for-source-of-salmonella-outbreak/>



DIRECCIÓN EN JEFE



**España: Evaluación de diferentes tecnologías para eliminación de plaguicidas en cítricos y sus productos derivados.**



Fuente: Agrodíario

Recientemente, a través del portal Agrario, se dio a conocer que Investigadores del Centro Tecnológico de la Conserva y Alimentación (CTNC) y el Departamento de Química Agrícola, Geología y Edafología de la Universidad de Murcia, España, están evaluando diferentes tecnologías para eliminar plaguicidas en cítricos y sus productos derivados, en el marco del proyecto GOSAFEOLS.

Según el comunicado, el Centro investigador y el departamento universitario asesoran y prestan apoyo técnico en la investigación, la cual estudia diferentes tecnologías innovadoras y sostenibles para lograr el objetivo descrito.

Se indica que uno de los productos con valor añadido de la industria cítrica es el aceite esencial (Cold Pressed Lemon Oil — CPLO), que utiliza limones frescos como materia prima. El CPLO se obtiene de las glándulas oleosas que se encuentran en la cáscara del limón, donde se también se alojan los plaguicidas, cuyos residuos persisten en el producto final.

Al respecto, señalan que este estudio permitirá proponer sistemas de producción de aceites esenciales derivados del limón para empresas agroalimentarias, que sean sostenibles con el medioambiente mejorando la competitividad, y del sector, mediante la promoción de mejores prácticas en la producción del cítrico y el estableciendo procedimientos operativos que permitan eliminar los posibles residuos de plaguicidas; manteniendo la calidad de los aceites.

Finalmente, se indica que otros objetivos del proyecto GOSAFEOLS son ofrecer las máximas garantías de calidad e inocuidad alimentaria del sector cítrico de la Región de Murcia, en la obtención de aceites esenciales de limón, así como establecer un marco de calidad y compromiso con la sostenibilidad agroambiental.

Cabe señalar que el SENASICA, a través de la Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera (DGIAAP), realiza el monitoreo y atención de los casos que involucran la producción y procesamiento primario de vegetales.

Referencia: Agrodíario (23 de julio de 2022). Estudian tecnologías innovadoras para eliminación de plaguicidas en la industria de transformados de cítricos. Recuperado de: <https://www.agrodíario.com/texto-diario/mostrar/3834247/estudian-tecnologias-innovadoras-eliminacion-plaguicidas-industria-transformados-citricos>



DIRECCIÓN EN JEFE



**Unión Europea: Analiza y discute plan para reducir al 50% el uso de plaguicidas en 2030.**



Imagen: <https://elabcrural.com>

Recientemente, a través del portal MundoAgropecuario, se comunicó que el Consejo de Agricultura y Pesca (Agrifish) analizó y discutió un plan propuesto por la Comisión Europea, que contempla la implementación de regulaciones para reducir a la mitad el uso de plaguicidas en la Unión Europea, para el 2030.

Como antecedente, se menciona que las regulaciones propuestas contemplan el

establecimiento de objetivos nacionales de reducción y la aplicación de métodos de control de plagas de bajo impacto ambiental, basados en la estrategia de manejo integrado de plagas; así como la prohibición total del uso de plaguicidas en parques, zonas de juego, escuelas y áreas ecológicamente vulnerables.

Se señala que, en la reunión, realizada en Bruselas, hubo posturas divergentes. Por un lado, varios estados miembros del Agrifish manifestaron su desacuerdo con la propuesta y enfatizaron la necesidad de que, antes de imponer restricciones obligatorias, se planteen alternativas viables a los plaguicidas, que consideren las diferencias en geografía, clima y puntos de partida, entre países, así como los posibles impactos en la seguridad alimentaria y la competitividad de la agricultura, en el contexto actual de la guerra entre Rusia y Ucrania. La oposición más fuerte a los reglamentos propuestos provino de España, Portugal, Malta, Luxemburgo, Eslovaquia, Eslovenia, Polonia, Letonia, Lituania, Estonia, Bulgaria y Hungría.

En contraparte, representantes de otras instancias, tales como la Comisión Europea de Salud y Seguridad Alimentaria, la Federación Europea de Alimentos, Agricultura, Turismo y Comercio (EFFAT), y organizaciones ambientalistas, coincidieron en que se deben hacer modificaciones sustanciales inmediatas en los sistemas de producción de alimentos, argumentando que la seguridad alimentaria y la resiliencia a largo plazo requieren un cambio de rumbo con respecto al uso de plaguicidas.

Finalmente, se comenta que la reunión del Agrifish concluyó con un documento firmado por 12 estados miembros de la Unión Europea, que eran los requeridos para promover el enfoque de sostenibilidad en el uso de plaguicidas. Sin embargo, las nuevas normas sobre plaguicidas aun tendrán que ser aprobadas por el Consejo y Parlamento europeos, previo a su entrada en vigor.

Referencias:

Mundo Agropecuario (27 de julio de 2022). Europa reconsidera la prohibición de pesticidas a medida que se avecina una crisis alimentaria mundial. Recuperado de: <https://mundoagropecuario.com/europa-reconsidera-la-prohibicion-de-pesticidas-a-medida-que-se-avecina-una-crisis-alimentaria-mundial/>